

Paella

Per fare la paella sarebbe meglio utilizzare l'apposita padella (paella, appunto, in catalano) piatta a bordi fortemente svasati, che adesso si trova (con un po' di fatica) anche in Italia. In mancanza, va bene una teglia di ferro o d'acciaio. Il cocchio l'ho provato, ma alla fine viene fuori un'altra cosa, tipo 'arros a la marinera', ma non una paella. Per prima cosa si puliscono e si cuociono le cozze (magari un po' di pi?, cos? si pu? preparare un antipasto di muslos a la catalana), si sgusciano (alle pi? belle si toglie una sola valva, serviranno di guarnizione), si mettono da parte e si filtra la loro acqua di cottura, che si tiene da parte a sua volta. Idem con gamberi e scampi. In un po' d'acqua si scottano piselli e peperoni. Si tiene da parte anche la loro acqua. Si mette qualche cucchiaino d'olio nella padella e ci si fa rosolare pollo, coniglio e salsiccia, aggiungendo dopo qualche minuto i calamari. Quando ? tutto ben rosolato, si aggiunge il riso, lo si fa tostare bene come per un risotto, quindi si aggiunge l'acqua di cottura di cozze ecc. in volume pari al doppio di quello del riso (io li misuro a tazze), le cozze sgusciate e i gamberi, i piselli, i peperoni a striscioline, abbondante zafferano e sale q.b. Si d? una bella mescolata. Da questo momento in poi, il riso non va pi? toccato: deve assorbire tutto il brodo senza pi? essere disturbato. La velocit? di assorbimento del liquido pu? essere regolata in funzione della cottura alzando o abbassando opportunamente la fiamma. Quando il riso ? cotto e il brodo ? tutto assorbito, si toglie la paella dal fuoco, si decora con gli scampi alternati alle cozze con la valva e a qualche striscia di peperone e la si lascia riposare per qualche minuto lontano dal fornello appoggiata su un sottopentola.

Ingredienti

250 G Riso
200 G Pollo A Pezzetti
200 G Coniglio A Pezzetti
100 G Salsiccia Sottile Tipo Luganiga
150 G Calamari A Rondelle
500 G Cozze
150 G Gamberi Sgusciati
6 Scampi
1 Peperone Rosso
1 Peperone Giallo
150 G Piselli
Zafferano
Olio D'oliva Extra-vergine
Sale

Note

Preparazione: 90 minuti.